

Domaine Sant Armettu "Mino" rosé 2025

Prix du produit :

84,00 €



caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2025

Appellation: IGP Ile de Beauté

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: sciaccarellu

Description brève du produit :

Un vin rosé corse vif et léger, à la finale acidulée tout droit venu du célèbre golfe de Propriano. *Cette première marche du domaine est bienvenue à un apéritif comme à un repas.*

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SANT ARMETTU **+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine Sant Armettu "Mino" rosé 2025

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Minò, littéralement le "petit", nous fait pourtant découvrir la grande générosité de ses vins : "MINO DI NOME MA MAIO DI GUSTU". *Petit par le nom, grand par le goût !* Le rosé est un vin plutôt festif qui accompagne parfaitement les repas estivaux. *"Une belle robe saumonée aux couleurs des fins de journées avec un nez qui propose des notes acidulées très agréables de bonbons anglais et d'orange. La structure présente une attaque "grasse" avec beaucoup de plaisir et de légèreté. En bouche, on appréciera la présence des fruits exotiques qui marquent par leur longueur"*

HISTOIRE : En 1964, Paul Seroin, jeune visionnaire s'installe sur cette terre sauvage de Corse, terre superbe, baignée par le soleil, la quiétude, et bien sur pour le potentiel pressenti de ses sols. C'est à Sant Armettu, qu'il choisit de s'ancrer ; ce lieu à la beauté envoûtante où vivait un ermite passionné par

les plantes qui avait le don de guérir. En 1996, Gilles, son fils, crée le chai où depuis il vinifie et élève les vins du domaine.

MODE DE CONDUITE : Les pratiques culturales ont toujours été responsables, respectueuses de l'environnement et des cycles lunaires. Les engrais chimiques sont donc proscrits, seuls les intrants naturels et les travaux mécaniques du sol sont adoptés. C'est pourquoi le domaine est en conversion biologique et s'orientera, prochainement, vers la biodynamie.

TERROIR : Les coteaux du golfe de Propriano composé d'arènes granitiques.

CEPAGE : 80% Sciaccarellu, 20% Nielluciu.

VENDANGE : Egrappée et triée, puis pressurage, vinification de 4 semaines.

ÉLEVAGE : 100% cuve inox.

ROBE : Robe limpide, brillante, d'une belle couleur rose pâle.

DEGUSTATION : Gourmand, vif et joyeux. Un vin à l'attaque "grasse" sur une finale acidulée. Cette première marche du domaine est bienvenue à un apéritif comme à un repas.

Si vous aimez les vins du domaine Sant Armettu, vous pourriez apprécier les vins du [domaine Santamaria](#)